P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI
GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26
15-113 BIAŁYSTOK
NIP 5422782393
TEL 606382944
KALIOO321@GMAIL.COM

Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 07:05

Link do produktu: https://www.naturalexpert.pl/maka-kokosowa-500g-p-872.html



MĄKA KOKOSOWA 500g

Cena	**7,07 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod EAN	**5902666906540**
Producent	**Natural Expert**

Opis produktu

MĄKA KOKOSOWA 500g

Składniki: mielone wiórki kokosowe

Mąka kokosowa powstaje poprzez zmielenie wysuszonych i odwirowanych wiórków kokosowych na drobny proszek. Proces ten polega na rozdrobnieniu miąższu kokosowego, który następnie jest suszony i mielony, aż osiągnie konsystencję mąki.

Mąka kokosowa ma wiele zastosowań kulinarnych ze względu na swoje właściwości i smak. Oto kilka sposobów, w jakich można ją używać:

1. Wypieki: Mąka kokosowa może być używana jako alternatywa dla tradycyjnej mąki pszennej w wypiekach, takich jak ciasta, ciasteczka, muffiny czy naleśniki. Dzięki swojej delikatnej teksturze i lekko słodkim smaku dodaje wyjątkowego aromatu i konsystencji.

2. Desery: Dodaje się ją do różnych deserów, takich jak kokosowe ptasie mleczko, kokosowe kuleczki, puddingi czy sorbety, aby wzmocnić smak kokosa.

3. Sosy i zupy: Mąka kokosowa może być stosowana jako zagęstnik w sosach i zupach, nadając im kremową konsystencję i delikatny smak kokosa.

4. Napitki: Dodaje się ją do koktajli, smoothie i napojów kokosowych, aby wzbogacić ich smak i teksturę.

5. Dania główne: Czasami jest używana jako panierka do ryb, kurczaka lub warzyw, dodając im chrupiącą otoczkę i subtelną nutę kokosa.

Ze względu na swoje właściwości odżywcze i wszechstronność, mąka kokosowa jest coraz bardziej popularna w kuchniach na całym świecie.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:
Wartość energetyczna 1362 kJ / 324 kcal
Tłuszcz 12 g
w tym kwasy nasycone 10,8 g
Węglowodany 15 g
w tym cukry 0 g
Błonnik 40 g
Białko 19,1 g
Sól 0 g

Podane wartości zostały ustalone według danych naszych dostawców lub literatury fachowej.

P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI
GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26
15-113 BIAŁYSTOK
NIP 5422782393
TEL 606382944
KALIOO321@GMAIL.COM

Kraj pochodzenia: Sri Lanka
Masa netto: 500g
Producent:
NATURAL EXPERT
PPH Kamil Chojnowski
info@naturalexpert.pl

Informacja o alergenach:
Produkt może zawierać alergeny:
sezam, orzechy, **gluten**, seler, gorczyca
Przechowywać w suchym i ciemnym miejscu

Wartość odżywcza w 100g produktu

- wartość energetyczna 0 kcal - tłuszczw tym kwasy tłuszczowe nasycone - węgl